

Qualidade química de frutos de maracujá de casca roxa produzidos em sistema orgânico de produção

Lilian Souza da Cruz¹, Idália Souza dos Santos², Sidhara Riberio Sampaio³, Lucas Kennedy Silva Lima⁴, Raul Castro Carriello Rosa⁵ e Onildo Nunes de Jesus⁶

¹Estudante do ensino médio no Colégio Estadual Luciano Passos, bolsista IC Jr. da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA;

²Mestranda em Recursos Genéticos Vegetais da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, bolsista Fapesb, Cruz das Almas, BA;

³Estudante de Graduação em Ciências Agrárias da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, bolsista IC Fapesb na Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ⁴Pós-doutorando, bolsista CNPq na Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; ⁵Pesquisador da Embrapa Agrobiologia, Seropédica, RJ; ⁶Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA.

No Brasil a espécie de maracujá mais cultivada é a *Passiflora edulis* Sims, conhecida como maracujazeiro amarelo ou azedo. Essa espécie também apresenta frutos com coloração de casca que varia do vermelho ao roxo em diferentes tonalidades, que geralmente apresentam características organolépticas que agradam o paladar em relação ao maracujá amarelo. Embora o Brasil se destaque no mercado internacional como maior produtor de maracujá, ainda não existe cultivar de maracujá roxo voltado para o consumo in natura. Dessa forma, é essencial a caracterização química dos frutos com base nos atributos relacionados aos sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT) e índice de maturação (IM), visando selecionar genótipos com maior potencial de comercialização para o mercado in natura. A procura por alimentos livres de contaminantes químicos produzidos de forma orgânica e sustentável tem aumentado expressivamente nos últimos anos em todo o mundo. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade química de frutos de híbridos intraespecíficos (*P. edulis* x *P. edulis*) de maracujá roxo visando identificar genótipos com características agrônômicas desejáveis para atender o exigente mercado in natura de frutos orgânicos. Aos seis meses após o plantio foram coletados 121 frutos maduros da seleção H09-145 (*P. edulis* Sims x *P. edulis* Sims). Os frutos foram provenientes da Fazenda Bioenergia Orgânicos, localizada no município de Lençóis-BA. A análise química foi realizada no Laboratório de Pós-colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, sendo determinado a coloração da casca e polpa, sólidos solúveis (°Brix), AT (%) e IM (SS/AT). Com base nos resultados dos frutos analisados, 40% apresentam cor de casca laranja avermelhada, 53% roxa e 8% roxa escura. Já a cor da polpa variou entre amarela e laranja clara, correspondendo a 50 e 46% do total de frutos analisados, respectivamente. Em relação ao teor de sólidos solúveis, foi observada variação de 8,50 a 17,10 °Brix, já para a acidez titulável a amplitude foi de 1,82 a 5,26%, e a relação SS/AT (IM) também apresentou ampla variabilidade de 1,7 a 6,5. Esses resultados são interessantes, pois o valor do IM (ratio) citado na literatura para o maracujazeiro amarelo varia de 1,5 a 4,0 e, 44% dos frutos analisados apresentaram ratio acima desses valores, indicando que é possível selecionar materiais com elevado potencial para o consumo in natura de frutas orgânicas devido ao elevado SS (°Brix) e baixa acidez titulável. Para o programa de melhoramento do maracujazeiro é possível realizar seleção e recombinação das plantas que apresentaram ratio elevado, contribuindo para fixação de genótipos superiores de casca roxa para o consumo in natura.

Significado e impacto do trabalho: O consumidor brasileiro prefere frutos de maracujá de casca amarela. Entretanto, o consumo nacional de frutos de maracujá com casca roxa pode ser uma opção bastante interessante para o mercado de frutas frescas e até mesmo indústria de suco, já que esses frutos apresentam maior teor de açúcares e baixa acidez. Esse trabalho avaliou frutos roxos e identificou plantas com características interessantes para o mercado consumidor.